



Spessiari 2017

Cantina: Rocca Rondinaria

Denominazione: Ovada DOC

Tipologia: Rosso

Regione: Piemonte

Vitigni: 100% Dolcetto

Certificati: Biologico, Biodinamico

Denominazione: Ovada DOC

Annata: 2017

Grado Alcolico: 14.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: 10 mg/L

Affinamento: 12 mesi in Barrique di terzo passaggio

Abbinamenti: Carni Bianche, Formaggi Semi Stagionati, Minestre e Zuppe Saporite, Primi Piatti Strutturati

Bottiglie prodotte: 660

Invecchiamento: fino al 2027

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: Si

Descrizione vino

Lo Spessiari 2017 di Rocca Rondinaria è un vino a base di dolcetto di Ovada DOCG - biotipo Nibio - proveniente da una vigna situata in località detta Bernarda/Vallegrande, sulle colline di Rocca Grimalda con esposizione Sud/Sud-est e terre bianche e tufo. La fermentazione è spontanea, operata da lieviti autoctoni e condotta senza il controllo della temperatura. L'affinamento dello Spessiari 2017 di Rocca Rondinaria consiste in 12 mesi trascorsi in tonneau di terzo passaggio. Vino senza solfiti aggiunti.

Note di degustazione

Lo Spessiari 2017 di Rocca Rondinaria ha colore rosso rubino intenso. Al naso le note fruttate si accompagnano a sentori speziati. Al palato è un vino di corpo, pieno e rotondo, con un tannino presente ma non invasivo. Consigliamo di degustare lo Spessiari 2017 di Rocca Rondinaria con primi piatti di terra, zuppe di verdure saporite, carni bianche e formaggi semistagionati. Per chi ama la tradizione piemontese sono da abbinare ai classici agnolotti.